

MENUS DU 02 AU 06 MARS 2026



	Lundi	Mardi	Jeudi <i>Nouvel an chinois</i>	Vendredi
ENTREES	Crêpes au fromage maison Salade Marco Polo Carottes à l'orange	Taboulé d'hiver Salade de chèvre Mortadelle cornichon	Terrine de poisson maison Coleslaw Cornet jambon et macédoine de légumes	Œuf dur mayonnaise Salade de pâtes Pamplemousse
PLATS (en italique : menu des primaires)	<i>Cordon bleu ou escalope de poulet corn flakes</i> Brandade	<i>Sauté de dinde aux poivrons</i> Galette de flocons d'avoine à la courgette	<i>Rôti de porc à la moutarde</i> Omelette aux épices italiennes	<i>Dos de colin sauce mikado</i> Choucroute
ACCOMPAGNEMENTS (en italique : menu des primaires)	<i>Haricots beurre</i> Salade verte	<i>Tortis au beurre</i> Julienne de légumes	Riz Brocolis	<i>Boulgour sauce tomate</i> Chou
PRODUITS LAITIERS	Fromage à la coupe ou Yaourt nature « bio » sucré	Fromage à la coupe ou Yaourt nature « bio » sucré	Fromage à la coupe ou Yaourt nature « bio » sucré	Fromage à la coupe ou Yaourt nature « bio » sucré
DESSERTS	Mousse au chocolat Entremets vanille granola Salade de fruits frais Fruits au choix	Compote de poires Clémentines Crème brûlée Fruits au choix	Crumble aux pommes Petit suisse bio Salade de mangue/kiwi Fruits au choix	Panna cotta framboise Compote pomme cassis Fromage blanc au coulis Fruits au choix

M. DESSEAUX

Chef de cuisine

Mme PELLERIN

Gestionnaire

Mme LIEGEOIS

Principale